

Flammkuchen von T K

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

1.0 kg Weissmehl	
8 cl Olivenöl	
84 g Hefe	Mehl, Hefe, 6 dl lauwarmes Wasser, 4 TL Salz, 4 Prisen Salz, und 8 EL Olivenöl zu einem Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
360 g Creme fraiche Kräuter	Auf dünn gewalltem Teig (2-3mm) verteilen
500 g Zwiebel	Frühlings- oder Bundzwiebeln sind zu bevorzugen. In Ringe schneiden.
250 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
6.0 Stück Pepperoni	In Streifen oder Würfel schneiden. Zusammen mit Champignons und Zwiebeln kurz anbraten. Alles auf Teig verteilen. Rund 10 Minuten im vorgeheizten Ofen (220Grad) backen.

je nach grösse Backblech ergibt das Rezept etwa 3 Flammkuchen